

AUX ENFANTS TERRIBLES

Aux Enfants Terribles est un lieu de vie **authentique, convivial** où la chaleur humaine et l'audace ont toute leur place.

Au cœur de cette ancienne ferme datant de 1876, entièrement rénovée, vous trouverez un restaurant, un bar, une brasserie artisanale, des espaces de travail et une salle de spectacle.

Ici, on cultive le plaisir de croiser les fourchettes, trinquer ensemble.

Notre cuisine est composée de **produits frais** cuisinés sur place, préparés avec **passion** par nos équipes de cuisine.

On s'approvisionne chez des **producteurs** de la région sélectionnés pour la qualité de leur travail et l'amour de leur métier :

- Maison Leclair - Fruits & légumes
- Maison Lesage à CHEMY, Ferme Sainte Barbe à LINSSELLES - Viandes
- Martin à BOULOGNE-SUR-MER - Poissons
- La Prairie à BONDUES - Fromages
- L'atelier des saveurs à LA MADELEINE - Boulangerie
- Promis Juré à FRETIN - Glaces



ENTRÉES

- (V) **GASPACHO** 6 €
Tomate cœur de bœuf, pastèque, oignons rouges, poivrons, menthe et croûtons à l'ail
- DUO D'ÉTÉ MELON ET JAMBON** 7 €
Duo de melon, jambon speck et vinaigrette balsamique, miel et menthe
- VITELLO TONATO** 10 €
Carpaccio de veau, mayonnaise condimentée au thon, câpres fines et pesto de basilic
- TARTARE DE THON** 11 €
Guacamole et vinaigrette passion mangue
- PLANCHE MIXTE** 22 €
Sélection de charcuteries et fromages affinés (idéal 3 à 4 pers)

MENU SPÉCIAL DÉJ'

Entrée + plat *ou* plat + dessert 22 €

Entrée, plat & dessert 29 €

Une formule pour le midi en semaine uniquement

ENTRÉES

Duo d'été melon et jambon

(V) Gaspacho

PLATS

Plat du jour

(V) Méli Mélo fraîcheur et sa burrata
Poulet méditerranéen

DESSERTS

Mousse au chocolat liégeoise

Panna cotta

Dame blanche

MENU DES ENFANTS TERRIBLES

Un plat, une boisson, une glace... et au lit ! ... 12 €

1 Coquillettes jambon
OU
Steak haché/Tenders avec
frites ou légumes ou coquillettes

2 Cola / cola zéro
Limonade
Jus de fruit
Thé glacé
Sirop

3 Yaourt à boire
Banane / fraise *OU* pêche / abricot

Compote de pommes maison

Boule de glace [Promis Juré]
Vanille, choco, citron, fraise, caramel,
spéculoos

- de 12 ans

PLATS

- PLAT DU JOUR** **15 €**
 Voir notre ardoise. Disponible uniquement le midi en semaine
- (V) **MÉLI MÉLO FRAÎCHEUR ET SA BURRATA** **17 €**
 Salade de boulgour et lentilles, burrata (100gr), pamplemousse, avocat grillé, tomates cerises, huile d'olive citronnée
- POULET MÉDITERRANÉEN** **17 €**
 Suprême de volaille marinée au paprika, tzatziki, potatoes croustillantes et légumes croquants
- SALADE CÉSAR** **19 €**
 Salade sucrine, poulet croustillant, copeaux de vieux Brugge, croûtons, œufs durs, sauce césar des Terribles
- (V) **Déclinaison végété** : un peu plus de tout mais sans poulet :)
- FILET DE DAURADE** **19 €**
 Daurade grillée, écrasé de pommes de terre citronnée, sauce vierge, feta, sucrine et pastèque grillée
- THON MI-CUIT** **25 €**
 Mi-cuit de thon, purée de maïs, aubergines confites et fenouil rôti
- WELSH DES TERRIBLES** **17 €**
 Cheddar Galloway cuisiné à la bière des Enfants Terribles, pain toasté, moutarde à l'ancienne, jambon blanc & œuf. Accompagnement au choix
- (V) **Déclinaison végété** : possible sans jambon
- BURGER DE BŒUF DES TERRIBLES** **20 €**
 Bun brioché du boulanger, steak de bœuf Rouge Flamande, cheddar au poivre, sauce bacon maison, lard grillé, oignons caramélisés, cornichons, mesclun. Accompagnement au choix
- (V) **Déclinaison végété** : galette de légumes et multigraines
- TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ** **20 €**
 Haché de bœuf des Hauts-de-France, sauce tartare corsée, cornichons, échalotes, câpres
- BAVETTE DE BŒUF** **22 €**
 Sauce au choix. Accompagnement au choix
- ENTRECÔTE** **30 €**
 300 gr de pur bonheur, sauce au choix. Accompagnement au choix

NOS VIANDES D'EXCEPTION

Sélection de viandes de la maison Lesage

Côte de porc Noir de Bigorre AOC (300 gr)..... **25 €**

Côtelettes d'agneau (200 gr)..... **30 €**
 condiment citron ail

Picanha d'Argentine (250 gr)..... **32 €**

Ribs Angus de bœuf (+/-700 gr)..... **39 €**

À PARTAGER { Côte à l'os (+/- 1kg)..... **80 €**
 Côte à l'os maturée (+/- 1kg)..... **120 €**

LES SAUCES :

Gorgonzola,
 Barbecue,
 Poivre,
 Beurre façon béarnaise
 (estragon, échalote, vin blanc, vinaigre blanc)

LES ACCOMPAGNEMENTS :

Frites fraîches,
 Légumes de saison,
 Pommes de terre grenailles,
 Salade

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT LIÉGEOISE	7 €
Mousse au chocolat noir, chantilly mascarpone et mouillette briochée	
DAME BLANCHE	8 €
Glace vanille, sauce chocolat pralinée, amandes éfilées et chantilly	
BRIOCHE PERDUE	8 €
Crème mascarpone vanillée, caramel beurre salé et cacahuètes grillées	
PANNA COTTA	8 €
Panna cotta vanillée, fruits rouges frais et coulis maison	
COUPE GOURMANDE	9 €
Glace vanille, meringue, coulis de fruits rouges et fruits de saison	
PÊCHE FAÇON TATIN	9 €
Caramel au beurre salé, crumble et boule de glace vanille	
CAFÉ GOURMAND	9 €
Mignardises selon l'humeur de notre pâtissière	
Supplément autre boisson chaude +1€	
Supplément Irish ou champagne gourmand +8€	

DIGESTIFS

LIMONCELLO 6cl.....	6 €
Liqueur de citron	
MENTHE PASTILLE 6cl.....	6 €
Liqueur de menthe	
BUMBU CREAM 6cl.....	7 €
Crème de rhum vanillée	
CHT'I GÉNÉPI VERGEOISE 4cl.....	7 €
Liqueur artisanale sucrée à la cassonade	
LÉRINA VERTE 4cl.....	7 €
Liqueur composée de 44 plantes	
COGNAC LHERAUD N°2 4cl	9 €
Vieilli 5 ans, arômes de raisins secs et vanille	
COGNAC LHERAUD XO L'OUBLIÉ 4cl.....	16 €
Vieilli plus de 10 ans, notes d'épices, cacao et vanille	

LIQUEURS

LIQUEUR LUXARDO AMARETTO	7 €
Liqueur d'amande à la finale vanillée - 6 cl	
LIQUEUR UNION HONEY	7 €
Liqueur de rhum au miel - 6 cl	
LIQUEUR RATU FIDJI 8 ANS	9 €
Liqueur de Rhum vieillie en fûts de bourbon. Des saveurs veloutées de coco et de chêne épicé - 4 cl	

BOISSONS CHAUDES

MÉO	La Madeleine
Disponible également en décaféiné	
ESPRESSO	2,2 €
ALLONGÉ	2,5 €
DOUBLE ESPRESSO	3,2 €
CAFÉ CRÈME	3,2 €
CAPPUCCINO	4,2 €
IRISH COFFEE	10 €
Supp sirop	0,30€
Nature, vanille, caramel, noisette, chocolat	
TEA TAP	Marcq-en-Barœul
THÉ	3,8 €
Earl grey, menthe, jasmin, framboise	
INFUSION	3,8 €
Passion, ginger beer, violette	
CHOCOLAT CHAUD	4 €